

Metodologias ativas no processo de ensino aprendizagem aplicadas em um curso superior de Gastronomia

Liliane Azevedo Delage Miaci
liliane.adelage@sp.senac.br

Ubiratam de Nazareth Costa Pereira
upereira@sp.senac.br

Departamento de Gastronomia, Centro Universitario Senac
Campos do Jordão, Av. Frei Orestes Girardi, 3549, São Paulo – 12460-000 - Brazil

RESUMO

Em um contexto educacional cada vez mais dinâmico e com o olhar voltado para o protagonismo do aluno como um elemento-chave no processo de ensino-aprendizagem, o Centro Universitário Senac incentiva a autonomia do aluno na sua formação acadêmica por meio de metodologias ativas que fazem sentido para a vida, visando aprender, fazer e vivenciar, intensificando, assim, a relação entre os processos de aprendizagem e as situações reais de trabalho. O objetivo do artigo é descrever as práticas pedagógicas aplicadas no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac, em Campos do Jordão. Como resultado dessa prática, o professor no papel de mediador, estimula a participação efetiva dos alunos na construção do conhecimento para o desenvolvimento de competências propostas na formação desse egresso. Nessa perspectiva, os espaços utilizados, o papel do professor e da comunidade acadêmica distanciam-se do modelo considerado tradicional. Nesse novo fazer pedagógico, atividades como: convivência com os profissionais e o ambiente das organizações; visitas técnicas; conferências e workshops; expedições valorizando o meio ambiente; projetos reais; desenvolvimento de produtos em parceria com empresas locais; experimentação; as práticas profissionais; voluntariado; a gestão da Empresa Júnior, são exemplos de estratégias de aprendizagem que desenvolvem o pensamento investigativo, crítico e a autonomia do futuro profissional da gastronomia formado pela Centro Universitário Senac Campos do Jordão, estabelecendo-se, assim, como um centro de referência em gastronomia.

Palavras Chave: Gastronomia. Metodologias Ativas. Práticas Pedagógicas. Senac.

1. INTRODUÇÃO

O Senac São Paulo, criado em 1946 por meio de um decreto do governo federal, é uma instituição educacional que oferece programas variados, de cursos livres, técnicos, graduação e pós-graduação. São sessenta unidades educacionais, distribuídas na capital e no interior do estado de São Paulo, incluindo as unidades de Santo Amaro, onde se localiza a Sede do Centro Universitário Senac, de Águas de São Pedro e Campos do Jordão, onde situam seus dois hotéis-escola – Grande Hotel São Pedro e Grande Hotel Campos do Jordão.

Na educação superior, a primeira iniciativa do Senac São Paulo ocorreu em 1989, com a oferta do curso superior de Tecnologia em Hotelaria. A expansão do ensino superior para novas áreas

ocorreu no final da década de 1990, quando foram criadas as faculdades de Turismo e Hotelaria de São Paulo, Águas de São Pedro e Campos do Jordão; de Ciências Exatas e Tecnologia, de Educação em Saúde, de Moda, de Educação Ambiental, de Comunicação e Artes. Em 2004, as Faculdades Senac de São Paulo foram credenciadas como Centro Universitário com oferta de cursos presenciais em três campi: Santo Amaro (campus sede, situado na capital do estado) e nos municípios de Águas de São Pedro e Campos do Jordão. Sua atuação no ensino a distância teve início em 2008 com o credenciamento para a oferta de cursos de pós-graduação lato sensu e em 2013, passou a ofertar também cursos de graduação a distância.

A proposta pedagógica do Centro Universitário Senac enfatiza a formação humanista e valoriza o processo de ensino aprendizagem em contextos desafiadores que favoreçam o protagonismo do aluno e contribuam para o seu desenvolvimento integral.

O propósito do ensino superior nesta instituição é formar cidadãos com competências necessárias para atuar e viver em sociedades complexas, capazes de promover as transformações necessárias.

O objetivo deste trabalho é descrever as metodologias e práticas pedagógicas aplicadas no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac, em Campos do Jordão.

Quando se fala em prática pedagógica, parte-se da preocupação sobre o papel que a metodologia pode exercer no processo de ensino aprendizagem e na preparação do professor para mediar este processo. A metodologia utilizada pode funcionar como um instrumento que contribua para a modificação do fazer pedagógico e nesse sentido produzir o novo.

2. METODOLOGIA

O presente trabalho tem como características metodológicas uma natureza aplicada, com o objetivo descritivo, se fazendo uso de procedimentos técnicos de pesquisa bibliográfica e documental e, também, o estudo de caso. No caso do objetivo descritivo, Sampieri, Colado e Lúcio [1], apresentam que são estudos que buscam especificar as propriedades, as características e os perfis de pessoas, grupos, comunidades, processos, objetos ou qualquer outro fenômeno que se submeta a uma análise. A revisão de literatura se fez com base em um texto específico sobre o tema de metodologias ativas de

aprendizagem, além de documentos institucionais da organização abordada. Já o estudo de caso, conforme descreve Yin [2], consiste em uma investigação empírica que analisa um fenômeno contemporâneo em profundidade em seu contexto da vida real, especificamente quando os limites entre o fenômeno e o contexto não são claramente evidentes. Dessa maneira, conclui o autor, trata-se de entender um fenômeno da vida real em profundidade, mas que esse entendimento engloba importantes condições contextuais, altamente pertinentes ao fenômeno estudado.

3. AS LINHAS FORMATIVAS

As linhas formativas são marcas institucionais vivenciadas pelos alunos no seu percurso acadêmico durante sua formação nos cursos do Centro Universitário Senac. Para tanto, duas questões são colocadas: O que nos motiva a aprender? O que leva alguém a querer aprender?

A instituição voltada em promover uma educação empreendedora e investigativa emprega práticas pedagógicas inovadoras de maneira que integrem as diferentes áreas do conhecimento e também disseminem valores para a formação do aluno. Para que isso ocorra, as Linhas Formativas foram distribuídas em três eixos: investigação científica e autonomia; empreendedorismo e vivência profissional; e ética e cidadania.

A Proposta Pedagógica do Centro Universitário Senac está em sintonia com os pilares da Unesco, aprender a aprender; aprender a fazer; e aprender a ser e conviver.

Dessa forma, as Linhas Formativas estão inseridas no cotidiano das aulas, assim como nas atividades extraclasse e nos eventos que ocorrem no *campus*. Exemplos dessa prática serão apresentados ao longo do trabalho.

4. O PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

Metodologias ativas

Educação é originário do latim *educare, educere*, cujo significado literal é conduzir para fora ou direcionar para fora.

No processo de ensino aprendizagem por meio de metodologias ativas os alunos são incentivados a aprender pela ação: dialogando, pesquisando, observando, vivenciando, ou seja, ela trás uma contextualização e um significado.

Para Bacich e Moran [3, p.4]:

Metodologias são grandes diretrizes que orientam os processos de ensino e aprendizagem e que se concretizam em estratégias, abordagens e técnicas concretas, específicas e diferenciadas.

As metodologias ativas dão ênfase ao papel protagonista do aluno, ao seu envolvimento direto, participativo e reflexivo em todas as etapas do processo, experimentando, desenhando, criando, com orientação do professor [...] são estratégias de ensino centradas na participação efetiva dos estudantes na construção do processo de aprendizagem, de forma flexível [...].

Essas metodologias possibilitam colocar o aluno no centro do processo de aprendizagem tornando-o protagonista na

construção de seu conhecimento, sendo o responsável pela sua formação e desenvolvendo senso crítico e reflexivo sobre o profissional que deseja ser. Proporciona experiência, conhecimento e vivências que estão centrados no desenvolvimento das competências e habilidades para a sua formação.

A aprendizagem é mais significativa quando motivamos os alunos intimamente, quando eles acham sentido nas atividades que propomos, quando consultamos suas motivações profundas, quando se engajam em projetos para os quais trazem contribuições, quando há diálogo sobre as atividades e a forma de realizá-las [3, p.5].

Os autores destacam diversas estratégias para a utilização de metodologias ativas, como: sala de aula invertida, aprendizagem baseada em problemas, aprendizagem baseada em projetos, entre outras, e que devem ser combinadas para alcançar resultados mais efetivos no percurso formativo do aluno.

Nesse contexto há uma mudança no papel do professor, transformando-o em um mediador da aprendizagem e não mais em um transmissor de conhecimento.

Para Delage [4] planejar faz parte da docência e é uma das etapas mais importantes da organização do processo educativo. É realizado em função de uma intenção com vistas à concretização dos objetivos de ensino aprendizagem.

O planejamento envolve como passo fundamental, o conhecimento dos indivíduos que serão o foco da ação docente. Com isso, pode-se elaborar propostas de ensino que considerem o ritmo de cada aluno [4].

Dessa maneira, planejar qualifica as ações e suscita o aprofundamento dos saberes docentes que serão mobilizados em sala de aula, uma vez que requer dedicação aos estudos e pesquisas, exercitar sua criatividade para promover situações instigantes e significativas, capazes de despertar o interesse e a participação dos alunos em busca do desenvolvimento das competências.

Metodologias ativas no curso

A aprendizagem baseada em projetos envolve os alunos com tarefas e desafios para resolver um problema ou um projeto que tenha ligação com a sua vida fora da sala de aula [3].

Nas aulas são propostos projetos e atividades com situações problemas baseados nas competências que devem ser desenvolvidas considerando o perfil deste egresso.

A seguir algumas práticas que ilustram esse contexto:

- Utilização de vários espaços não se limitando à sala de aula (biblioteca, área externa, laboratórios, hotel-escola e parceiros locais e regionais)
- Ambientes de aprendizagem focados nas competências a serem desenvolvidas, tais como: restaurante pedagógico, cozinha pedagógica, sala de demonstração, informática, microbiologia, entre outros.
- Visitas técnicas em todos os períodos do curso, visando contextualizar e apresentar as práticas de mercado que envolve a atuação profissional.

- Rodas de conversas, workshops e palestras com profissionais de referência na área.
- Desenvolvimento de projetos reais.
- Criação de produtos para empresas parceiras.
- Utilização de ferramentas que estimulam a criatividade e solução de problemas, tais como: *canvas* e *design thinking*.
- Eventos que tragam as inovações do mercado em que irão atuar.

Em todas as atividades são exercitadas a interdisciplinaridade, desde o planejamento até a execução da atividade, passando por um processo de avaliação continuada, tanto individual quanto em grupo, em todas as fases da construção do conhecimento.

Para que esse trabalho transcorra com efetividade é necessário o engajamento de toda a comunidade acadêmica. Todos os envolvidos no cotidiano do aluno devem ter a consciência do seu papel educador e formador, ou seja, isto não é “tarefa” somente do professor. Nessa perspectiva, tem-se os três eixos da educação superior integrados – Ensino, Pesquisa e Extensão. Com este tripé da formação superior ocorrendo alinhados ao desenvolvimento da proposta pedagógica, percebe-se os alunos mais comprometidos e engajados no contexto acadêmico. No curso em questão – Tecnologia em Gastronomia – costuma-se pensar que o aluno que ingressa nesse curso irá aprender a cozinhar. E isto é verdade! No entanto, com essa abordagem diferenciada, destaca-se que a formação desse aluno vai muito além da cozinha, comparada a uma abordagem tradicional. São trabalhadas, além dos conhecimentos técnicos que a profissão exige, gestão, relacionamento interpessoal, criatividade, responsabilidade social, oratória, negociação, sentimento de pertencimento e paixão pela profissão, entre outros.

“PonteS” para novos caminhos da educação

Há cerca de três anos iniciou-se um projeto no Senac São Paulo denominado “Movimento PonteS”, que foi inspirado na Escola da Ponte, em Portugal, sistema idealizado pelo Professor José Pacheco. Na instituição, a utilização do “S” final refere-se ao caminho traçado pela organização para alcançar os objetivos de uma educação para o futuro.

Alinhado à essa proposta, os planos de aprendizagem seguem os seguintes referenciais:

- O Projeto Pontes não é uma metodologia. É um movimento que promove a reflexão sobre práticas educacionais voltadas à concretização da proposta pedagógica.
- Os projetos serão propostos pelos alunos e orientados pelos docentes, de modo a promover a experimentação sobre algo real, e alinhados às necessidades pedagógicas da formação.
- Valorização da criatividade e a investigação no ambiente educacional.
- As decisões serão compartilhadas entre área técnica, docentes, alunos, direção, área administrativas e demais áreas envolvidas na ação.
- Haverá compartilhamento de informações e cultivo de um ambiente de incentivo ao Projeto PonteS, em todas as instâncias da unidade.
- Haverá planejamento coletivo de trabalho.
- A avaliação, em sala de aula, será com auto-avaliação, avaliação individual e em grupo.

A implantação desses conceitos, nos diversos cursos e unidades escolares, foi gradativa. No Centro Universitário Senac Campos do Jordão esta proposta de trabalho foi iniciada há dois anos e desde então alcançou-se resultados positivos.

Vale ressaltar que não foi um caminho fácil e exigiu grande envolvimento de todas as instâncias acadêmicas: direção, coordenação, professores e, principalmente, dos alunos.

Foram vários encontros com a participação da comunidade acadêmica com a finalidade de discutir e apresentar as boas práticas utilizadas nas diversas modalidades: educação profissional, cursos técnicos de nível médio, graduação e pós-graduação.

Com essa nova proposta de trabalho, a base de todas as aulas passou a ser a utilização de metodologias ativas, pois como já descrito anteriormente, coloca-se o aluno como protagonista no processo de ensino-aprendizagem e o professor como mediador desta aprendizagem.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao longo desses três anos, visando uma formação de ensino superior voltada para uma prática educativa transformadora e empreendedora, o Centro Universitário Senac de Campos do Jordão, no curso de Tecnologia em Gastronomia, tem desenvolvido diversas ações pedagógicas que oferecem uma nova forma de experimentação e vivência aos seus alunos em contextos diferenciados, contribuindo para o perfil de formação desse egresso. No planejamento das aulas o professor tem claro os objetivos e competências que pretende atingir.

A seguir compartilhar-se-á algumas atividades realizadas no curso:

Desenvolvimento de produto

O desenvolvimento de produto se constitui em uma ação de um projeto real, no qual os alunos são desafiados a desenvolver um produto, que pode ser oriundo de uma demanda específica de parceiros da instituição. Abaixo seguem exemplos de projetos dessa natureza.

a) Cerveja

Na disciplina de Estudos de Bebidas o primeiro projeto dessa categoria foi a criação de uma receita para uma micro cervejaria local. Os alunos tinham como parâmetro para desenvolvimento deste produto, que a cerveja utilizasse ingredientes regionais. Após algumas semanas de estudo e pesquisa, apresentaram as “receitas de cerveja” aos proprietários da empresa. Para isso, tiveram que pesquisar os estilos e ingredientes como: tipos de lúpulo, de malte, de fermentação, de harmonizações, entre outras competências necessárias para se apreender este conhecimento. Após as exposições e justificativas, uma receita foi eleita e todos os alunos daquela turma foram ao estabelecimento e participaram de todas as etapas dessa produção até o coquetel de lançamento, tudo realizado pelos alunos e mediado pelo professor. Esse produto compôs o cardápio do estabelecimento por uma temporada. Nos semestres seguintes outros caminhos foram propostos pelos alunos para o desenvolvimento dessa competência, como a produção de cerveja na faculdade, competição entre grupos com consultorias de cervejeiros

locais, entre outros percursos que se renovam a cada semestre conforme a característica do grupo de alunos.

b) Chocolate

A proposta de desenvolvimento de um bombom, foi realizada com alunos do terceiro período do curso na disciplina de Confeitaria. Com a repercussão das atividades que os alunos estavam promovendo, a proprietária de uma loja de chocolate sugeriu este desafio que foi imediatamente aceito pelo grupo e pelas professoras da disciplina. Foram vários testes envolvendo técnicas, ingredientes, combinações e formatos.

Após concluídas todas essas etapas, uma sessão de degustação foi realizada e a empresária, os alunos e as professoras, elegeram a receita de bombom que entrou no portfólio de produtos dessa Loja de Chocolate da cidade de Campos do Jordão.

c) Desenvolvimento de sobremesa.

Os alunos que participaram desse projeto tiveram que desenvolver uma sobremesa onde o principal ingrediente fosse a Pêra, visto que se trata de uma fruta muito comum na região. Essa foi a solicitação do proprietário de um restaurante da cidade. O desafio desse projeto envolveu o estudo do cardápio do restaurante, tipologia, perfil de público, enfim, todo levantamento de informação para se chegar a uma sobremesa que estivesse adequada ao restaurante. Ao final, a sobremesa escolhida, compôs o cardápio do estabelecimento, referenciando o trabalho realizado em parceria com alunos e professores do Centro Universitário Senac.

Experimentação fora do campus – Visitas Técnicas

Essa estratégia de ensino-aprendizagem possibilita, aos alunos, ampliar seu repertório por meio de vivências que trazem sentido à sua formação, pois desenvolvem a observação, contextualização de conhecimentos que são trabalhados em vários componentes curriculares e conseqüentemente, um aprendizado significativo a esse aluno. A seguir apresentam-se exemplos dessa ação:

a) Visitas em empreendimento de alimentos e bebidas

Essa prática ocorre em todos os semestres do curso. Essas visitas, geralmente, envolvem mais de um componente curricular, visto que a proposta pedagógica está articulada de forma a propor a interdisciplinaridade entre as áreas do conhecimento, definidas na formação do profissional.

As visitas vão desde pequenos estabelecimentos locais a grandes estabelecimentos renomados, promovendo a observação, diagnósticos e visão crítica. Nos semestres finais as visitas têm como foco a experimentação, ou seja, elas propõem fazer com que o aluno ponha a “mão na massa” ou experimente um serviço ou produto do estabelecimento.

Pode-se citar, algumas propostas que ilustram essa atividade:

- Visita a um alambique da região para a produção de cachaça. Os alunos acompanham o corte da cana e todo o processo de produção com o responsável do estabelecimento e acompanhamento dos docentes.
- Colheita de lúpulo e uvas com um especialista no assunto, trazendo todo conhecimento pertinente a esses temas.

b) Produtores locais

Essa é uma temática de estudo muito presente nas ações do curso de Tecnologia em Gastronomia de Campos do Jordão – a valorização dos produtores, ingredientes e da cultura regional. Nessa vertente foi desenvolvido um projeto de extensão que prevê diversas visitas aos produtores do entorno, e a atividade envolve tanto os alunos diretamente ligados ao projeto quanto os demais alunos do campus.

Solução de problemas

a) Restaurante Experiência

Como relatado anteriormente, diversas práticas colocam o aluno como protagonista do processo ensino aprendizagem e um posicionamento ativo do professor. Com esses alunos mais críticos e engajados nas causas sociais, foi proposto por eles, um plano de ação para se minimizar o desperdício que poderia ocorrer em aulas práticas de cozinha. Denominado “Restaurante Experiência”, essa proposta veio ao encontro de buscar uma solução sustentável para o melhor aproveitamento da produção desenvolvida nas aulas práticas de cozinha, na qual a comunidade acadêmica e convidados são servidos com um cardápio variado, conforme a produção realizada no dia.

Para o sucesso desse projeto foi necessária uma mudança de comportamento de todos os envolvidos, pois o impacto da ação demandava uma reorganização das aulas, visto que a produção excedente não seria mais descartada e sim consumida.

Desafio Senac: Alunos no Comando

Realizado desde 2012, o Desafio Senac: Alunos no Comando, é um componente curricular optativo, que integra os três *campi* da instituição: Águas de São Pedro, Campos do Jordão e Santo Amaro, voltado aos alunos dos cursos de hospitalidade como hotelaria, gastronomia, eventos, nutrição e saúde e bem-estar. Nessa proposta, os alunos assumem a gestão e operação, por um final de semana, de um dos dois hotéis-escola do Senac São Paulo, localizados nas cidades de Águas de São Pedro e Campos do Jordão, alternando-se ano a ano.

É uma atividade pedagógica que conta com um grande número de profissionais envolvidos para sua concretização, que se inicia com um processo seletivo da equipe gestora do hotel. Ao longo de sete meses, os alunos participam de oficinas de capacitações em diversas áreas da hotelaria, reuniões, captação de parcerias, definição da programação de entretenimento e alimentos e bebidas, precificação dos produtos e serviços, entre outras atribuições que compõem o cotidiano de um hotel de luxo.

Tudo isso contribui para o desenvolvimento de competências como relacionamento interpessoal, empreendedorismo, gestão e aplicação de conceitos e técnicas das diversas áreas do conhecimento envolvidas nesse projeto.

Observou-se nos alunos participantes, ao longo de todas as edições, que estes adquiriram competências e habilidades diferenciadas em sua formação profissional, além da oportunidade de aproximação com o mercado de trabalho, visto que há contato com profissionais de referência no mercado brasileiro da hospitalidade.

Eventos e workshops

Para complementar todas as ações previstas nos planos de aprendizagem de cada componente curricular, o campus promove, mensalmente, eventos nacionais e internacionais, com diversas temáticas, entre as quais:

- possibilidades e atuação do profissional de gastronomia;
- empreendedorismo e inovação;
- liderança e gestão de carreira;
- valorização de produtores locais, trazendo a perspectiva do “campo a mesa”;
- *workshops* com profissionais renomados no mercado.

É importante destacar que, em todo esse processo, há também a participação do aluno, seja para pensar na temática do evento ou *workshop*, ou para auxiliar na sua realização.

Salienta-se que no Projeto Interdisciplinar do último período do curso, os alunos têm como objetivo, idealizar, planejar e operacionalizar um evento gastronômico e, preferencialmente, com ações de responsabilidade social. Faz-se necessário a mobilização de todo o repertório adquirido ao longo dos outros períodos, aliados às diversas atividades vivenciadas até esse momento. Com a mediação do professor, que orienta essa prática, utilizam ferramentas, como por exemplo, “Canvas” que os auxiliam na idealização das propostas dos eventos em um processo de cocriação. Com isso, há o envolvimento de toda a turma e definição clara dos recursos que deverão estruturar. Contam também, com a orientação direta dos demais professores desse período, que incluem conteúdos teóricos e práticos e, indiretamente, dos professores dos demais períodos, para justificarem suas ideias e definirem qual proposta será executada. Existe um processo de cooperação de toda a comunidade acadêmica para assisti-los na logística, comunicação, infraestrutura, entre outras, que se fizerem necessárias. Por fim, além das competências técnicas exigidas para esse profissional, o aluno desenvolve uma visão sistêmica da sua formação abrangendo os aspectos sociais, culturais e de cidadania.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como consequência de todas essas ações e um novo jeito de pensar em uma educação que promova a autonomia dos alunos para atuar em ambientes futuros, pode-se constatar que as metodologias utilizadas no campus Campos do Jordão, até o momento, têm apresentado efeitos positivos no desenvolvimento da proposta pedagógica.

Percebeu-se uma evolução da criatividade dos alunos, envolvimento com a pesquisa e trabalho em equipe, uma vez que o processo exige uma articulação com colegas de sala e professores. Demanda que o aluno esteja atento a sua postura e comprometimento, pois estará em contato direto com empresários, gerentes e chefs renomados. Promove um engajamento e consequentemente um sentimento de pertencimento, realização e atenção às atitudes.

Quanto aos professores, o principal aspecto identificado foi a reflexão sobre o seu fazer pedagógico, visto que promove um ensino que visa desenvolver um perfil investigativo e crítico nos alunos, perante uma situação ou problema. Para tanto, a instituição promove capacitações que provocam esse novo olhar do professor sobre a aprendizagem.

Identificou-se, no âmbito institucional, uma maior visibilidade da marca e a projeção do curso no mercado de alimentação.

Espera-se, com essa proposta de trabalho, construir e difundir novos conhecimentos, contribuindo para o enriquecimento científico na área de gastronomia, educação, sociedade e cultura regional.

7. REFERÊNCIAS

- [1] SAMPIERI, H; COLLADO, C. F.; LÚCIO, M. del P. B. **Metodologia da Pesquisa** [recurso eletrônico]. Tradução: Daisy Vaz de Moraes; revisão técnica: Ana Gracinda Queluz Garcia, Dirceu da Silva, Marcos Júlio. – 5. ed. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre: Penso, 2013.
- [2] Yin, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Tradução: Ana Thorell; revisão técnica: Cláudio Damascena. 4ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.
- [3] BACICH, Lilian; MORAN, José. **Metodologias Ativas para uma Educação Inspiradora: uma Abordagem Teórico-Prática** [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Editora Penso, 2018.
- [4] DELAGE, L. A. **Uma análise das práticas educativas de professores de um curso superior de hotelaria**. Dissertação de Mestrado. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo: 2006.